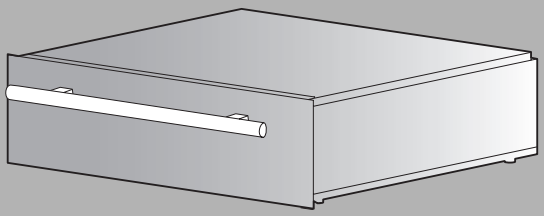
V-ZUG AG

Wärmeschublade

WS 55/162
WS 55/220
WS 60/144
WS 60/162
WS 60/220
WS 60/283



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

➤ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
• Markiert eine Aufzählung.

Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Typ	Modell-Nr.	Typ	Modell-Nr.
WS 55/162	948	WS 60/144	619	WS 60/220	951
WS55/220	949	WS 60/162	950	WS 60/283	952

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 2010

Inhalt

1 Sicherheitshinweise 4
1.1 Vor der ersten Inbetriebnahme 4
1.2 Bestimmungsgemässe Verwendung 4
1.3 Bei Kindern im Haushalt 5
1.4 Zum Gebrauch 5

2 Ihr Gerät 7
2.1 Gerätebeschreibung 7

3 Geschirr vorwärmen 8
3.1 Beladungsbeispiele 8
3.2 Geschirr einräumen 9

4 Speisen warm halten 10

5 Anwendungen 11
5.1 Niedertemperaturgaren 12

6 Pflege und Wartung 14
6.1 Aussenreinigung 14
6.2 Heizplatte 14

7 Störungen selbst beheben 15
7.1 Was tun, wenn 15

8 Technische Daten 17

9 Entsorgung 18

10 Notizen 19

11 Stichwortverzeichnis 22

12 Reparatur-Service 23

1 Sicherheitshinweise

Stellen Sie heisse Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heissen Kochfeld auf die Heizplatte. Die Heizplatte kann beschädigt werden.

1.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.

1.2 Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

1.3 Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.

1.4 Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Wärmeschublade, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere darin befinden.
- Bewahren Sie in der Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., in der Wärmeschublade.
- Unsachgemässe Reparaturen sind gefährlich. Stromschlaggefahr! Nur ein Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Die Heizplatte im Gerät wird sehr heiss. Verbrennungsgefahr! Nicht berühren, Kinder fern halten! Benutzen Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Die Heizplatte bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis die Heizplatte abgekühlt ist, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Nie brennbare Kunststoffbehälter im Gerät aufbewahren. Brandgefahr!
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder in der Wärmeschublade beobachten, halten Sie die Wärmeschublade geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.

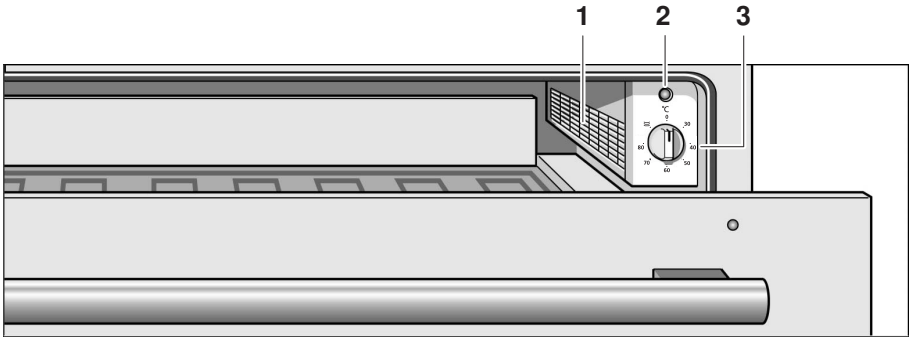
Geräteschäden vermeiden

- Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreinigungsgeräte. Kurzschlussgefahr!
- Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Heizplatte besteht Stromschlaggefahr! Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

2 Ihr Gerät

2.1 Gerätebeschreibung

In der Wärmeschublade kann Geschirr vorgewärmt und Speisen warm gehalten werden.



1 Lüfter und Heizung ➤ Zum Einschalten Drehschalter auf ≋ drehen.

2 Betriebsanzeigelampe
- blinkt, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- leuchtet bei geschlossener Schublade.

3 Drehschalter

0 °C	Aus
40 °C	Antauen, Hefeteig gehen lassen
60 °C	Trinkgefässe vorwärmen, antauen, Brot warm halten
80 °C	Speisen warm halten
≋	Geschirr vorwärmen

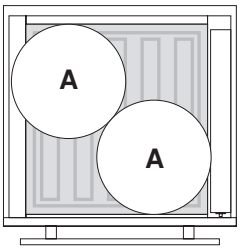
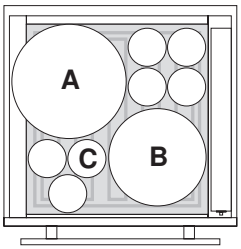
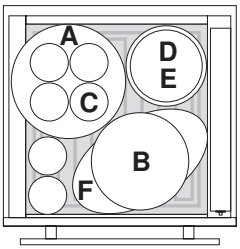
Die Temperaturen beziehen sich auf die Oberfläche der Heizplatte im leeren Gerät. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Das Gerät heizt nur, wenn die Schublade richtig geschlossen ist.

3 Geschirr vorwärmen

Die Wärmeschublade darf mit maximal 25 kg belastet werden. Wird dieses Lastgewicht überschritten, können Belastungsschäden am Gerät entstehen.

3.1 Beladungsbeispiele

Gerätehöhe	Teller	Menügeschirr	Gedecke
			
283 mm	**A** 40 St.	**A**, **B**, **C** je 20 St.	**A**, **B**, **C** je 12 St. **D**, **E** je 1 St. **F** 2 St.
220 mm	**A** 30 St.	**A**, **B**, **C** je 15 St.	**A**, **B**, **C** je 10 St. **D**, **E** je 1 St. **F** 2 St.
162 mm	**A** 20 St.	**A**, **B**, **C** je 10 St.	**A**, **B**, **C** je 8 St. **D**, **E** je 1 St. **F** 1 St.
144 mm	**A** 14 St.	**A**, **B**, **C** je 6 St.	**A**, **B**, **C** je 4 St. **D**, **E**, **F** je 1 St.

A Teller 27 cm
B Suppenteller 23 cm
C Tasse 9 cm
D Schüssel 17 cm
E Schüssel 19 cm
F Platte 34 cm

3.2 Geschirr einräumen

Bei Stufe 80 °C oder ≋ werden die Trinkgefässe sehr heiss. Verbrennungsgefahr!
Trinkgefässe wie z. B. Espressotassen maximal mit Stufe 60 °C erwärmen.

➤ Geschirr in Schublade geben und auf ganzer Fläche verteilen.
➤ Drehschalter auf Stufe ≋ stellen (für Trinkgefässe maximal Stufe 60 °C auswählen).
– Die Betriebsanzeigelampe blinkt.
➤ Schublade schliessen.
– Die Betriebsanzeigelampe leuchtet.
– Das Gerät heizt.

Vorwärmdauer

Die Vorwärmdauer richtet sich nach Material und Dicke des Geschirrs und nach der Menge, der Höhe und der Anordnung. Hohe Tellerstapel werden langsamer erwärmt als einzelne Geschirrteile.

➤ Geschirr auf ganzer Fläche verteilen.

Bei Geschirr für 6 Personen dauert das Vorwärmen ungefähr 45–60 Minuten.

Geschirr entnehmen

Die Oberfläche der Heizplatte ist heiss. Die unteren Geschirrteile werden heisser als die oberen. Das Geschirr immer mit einem Topfhandschuh oder Topflappen herausnehmen.

➤ Schublade öffnen.
➤ Drehschalter ausschalten.
➤ Geschirr entnehmen.

4 Speisen warm halten

Heisse Töpfe oder Pfannen nie direkt vom heissen Kochfeld auf die Heizplatte stellen. Die Heizplatte kann beschädigt werden.

Geschirr nicht zu voll füllen, damit nichts überschwappt.
Speisen mit einem hitzebeständigen Deckel oder Alufolie zudecken.
Wir empfehlen, die Speisen nicht länger als eine Stunde warm zu halten.

➤ Geschirr in Schublade geben.
➤ Drehschalter auf Stufe 80 °C stellen und Gerät 10 Minuten vorheizen.
➤ Speisen in vorgewärmtes Geschirr geben.
➤ Schublade schliessen.
  – Die Betriebsanzeigelampe leuchtet.
  – Das Gerät heizt.

Geeignete Speisen

- Fleisch
- Geflügel
- Fisch
- Saucen
- Gemüse
- Beilagen
- Suppen

Ausschalten

➤ Schublade öffnen.
➤ Drehschalter ausschalten.
➤ Geschirr mit Topfhandschuh oder Topflappen herausnehmen.

5 Anwendungen

In der Tabelle sind verschiedene Anwendungsmöglichkeiten für die Wärmeschublade aufgeführt.

➤ Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

➤ Geschirr gemäss unten stehender Tabelle vorwärmen.

Stufe	Speisen/Geschirr	Hinweis
40 °C	Empfindliche Tiefkühlspeisen z. B. Rahmtorten, Butter, Wurst, Käse	Antauen
	Hefeteig gehen lassen	Zudecken, evtl. in flachem Geschirr
60 °C	Tiefkühlspeisen z. B. Fleisch, Kuchen, Brot	Antauen
	Eier warm halten z. B. gekochte Eier, Rührei	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	Brot warm halten z. B. Toastbrot, Brötchen	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	Trinkgefässe vorwärmen	Z. B. Espressotassen
	Empfindliche Speisen warm halten z. B. niedertemperaturgegartes Fleisch	Geschirr zudecken
80 °C	Speisen warm halten	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	Getränke warm halten	Geschirr vorwärmen, Getränke zudecken
	Fladen erwärmen z. B. Omeletten, Crêpes, Tacos	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	Trockene Kuchen erwärmen z. B. Streuselkuchen, Muffins	Geschirr vorwärmen, Speisen zudecken
	Kochschokolade oder Schokoladenkuvertüre schmelzen	Geschirr vorwärmen, Speisen zerkleinern
	Gelatine auflösen	Offen, ca. 20 Minuten
≋	Geschirr vorwärmen	Nicht geeignet für Trinkgefässe

5.1 Niedertemperaturgaren

Niedertemperaturgaren ist eine Garmethode für hochwertige Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt saftig und zart. Die Gardauer ist länger als beim konventionellen Garen.

➢ Schublade mit Geschirr auf Stufe ≋ vorheizen.
➢ Etwas Fett in Pfanne stark erhitzen.
➢ Fleisch scharf anbraten und sofort in vorgewärmtes Geschirr geben.
➢ Deckel auflegen.
➢ Geschirr mit Fleisch wieder in Schublade stellen und weichgaren.
➢ Drehschalter auf Stufe 80 °C stellen.

Geeignetes Geschirr

➢ Geschirr aus geeignetem Glas, Porzellan oder Keramik mit Deckel (z. B. eine Gratinform mit Deckel) verwenden.

Tipps

- Frisches und einwandfreies Fleisch verwenden. Sehnen und Fettränder sorgfältig entfernen. Fett entwickelt beim Niedertemperaturgaren einen starken Eigengeschmack.
- Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.
- Das Fleisch kann sofort nach dem Niedertemperaturgaren aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Durch diese Garmethode kann das Fleisch innen rosa aussehen. Es ist deswegen jedoch keinesfalls roh oder zu wenig gar.
- Das niedertemperaturgegarte Fleisch ist nicht so heiss wie konventionell gebratenes Fleisch. Saucen sollen sehr heiss serviert werden. Die Teller in den letzten 45–60 Minuten mit in die Wärmeschublade stellen.
- Um niedertemperaturgegartes Fleisch warm zu halten, nach dem Niedertemperaturgaren auf Stufe 60 °C zurückschalten. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, grosse Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden.

Anbratdauer

Für das Niedertemperaturgaren sind zarte Stücke von Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach Dicke und Gewicht des Fleisches.
Die Anbratdauer gilt für das Einlegen in das heisse Fett.

Gericht	Anbraten auf dem Kochfeld	Nachgaren im Gerät
Kleine Fleischstücke		
Kleine Schnitzel	Rundherum 1–3 Minuten	30–50 Minuten
Steaks, Medaillons	Pro Seite 1–2 Minuten	40–60 Minuten
Mittlere Fleischstücke		
Schweinsfilet (400–600 g)	Rundherum 4–5 Minuten	75–120 Minuten
Lammnierstück (ca. 150–300 g)	Pro Seite 2–3 Minuten	50–80 Minuten
Rinds–/Kalbshuft, Rindshohrücken, Rindsnuss, Schweinsnierstück, Schweinsnuss (bis 900 g)	Rundherum 10–15 Minuten	120–240 Minuten
Grosse Fleischstücke		
Rindsfilet, Rinds–/Kalbshuft, Rindshohrücken, Rindsnuss (ab 900 g)	Rundherum 10–15 Minuten	180–270 Minuten
Roastbeef (1,1–2 kg)	Rundherum 8–10 Minuten	210–300 Minuten

6 Pflege und Wartung

Die Schublade nur im ausgeschalteten Zustand reinigen. Der Drehschalter muss auf Stellung «0» sein.
Keine Hochdruck- oder Dampfreinigungsgeräte verwenden. Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden. Keine kratzenden Scheuerschwämme, Metallwatte usw. verwenden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

6.1 Aussenreinigung

- ➤ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ➤ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trockenreiben.
- ➤ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trockenreiben.

6.2 Heizplatte

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

- ➤ Heizplatte mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

7 Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

7.1 Was tun, wenn …

… das Geschirr bzw. die Speisen kalt bleiben

Mögliche Ursache	Behebung
• Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	➢ Gerät einschalten.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	➢ Stromversorgung prüfen.
• Die Schublade ist nicht vollständig geschlossen.	➢ Schublade schliessen.

… das Geschirr bzw. die Speisen nicht ausreichend warm sind

Mögliche Ursache	Behebung
• Zu kurze Erwärmungsdauer.	➢ Erwärmungsdauer verlängern.
• Die Schublade ist nicht vollständig geschlossen.	➢ Schublade schliessen.

… die Betriebsanzeigelampe bei geschlossener Schublade blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Schublade ist nicht vollständig geschlossen.	➤ Schublade schliessen.

… die Betriebsanzeigelampe bei geschlossener Schublade schnell blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Fehlfunktion des Gerätes.	➤ Kundendienst anrufen.

… die Betriebsanzeigelampe nicht leuchtet oder blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Anzeigelampe defekt.	➤ Kundendienst anrufen.

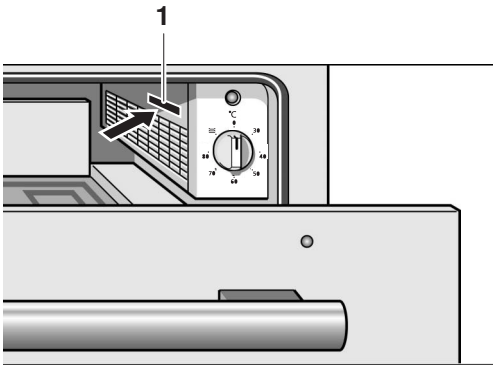
8 Technische Daten

Aussenabmessungen

➤ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

➤ Siehe Typenschild **1**



9 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

10 Notizen

11 Stichwortverzeichnis

A
Anbratdauer 13
Anwendungsarten 11
Aussenabmessungen 17
Aussenreinigung 14

B
Beladungsbeispiele 8
Belastungsschäden 8

D
Deinstallation 18

E
Elektrischer Anschluss 17
Entsorgung 18

G
Geschirr einräumen 9
Geschirr vorwärmen 8
Vorwärmdauer 9
Gültigkeitsbereich 2

H
Heizplatte 14

I
Ihr Gerät 7
Inbetriebnahme 4

K
Kinder im Haushalt 5

M
Modell-Nr. 2

N
Niedertemperaturgaren 12

P
Pflege 14

R
Reinigung 14
Reparatur-Service 23

S
Sicherheit 18
Sicherheitshinweise
Bei Kindern im Haushalt 5
Bestimmungsgemässe Verwendung 4
Vor der ersten Inbetriebnahme 4
Zum Gebrauch 5
Speisen 10
Geeignete Speisen 10
Warm halten 10
Störungen selbst beheben 15
Symbole 2

T
Technische Daten 17
Typ 2
Typenschild 17

V
Verpackung 18
Vor der ersten Inbetriebnahme 4

W
Wartung 14

12 Reparatur-Service

Das Kapitel STÖRUNGEN SELBST BEHEBEN hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Service-Technikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

➤ Schublade herausziehen.
  – Das Typenschild befindet sich links neben dem Drehschalter.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com

J948.350-2